27期 1/2月号 | Issue 27 Jan/Feb

新之味

XIN FLAVOURS 最精彩餐饮烹饪乐活杂志

1月餐饮好菜
羊年餐馆年味精选
名厨陈伟伦夜宵好去处
在怀旧餐厅与回忆约会
待客简易凉拌菜
乐天家常年味轻松做
年糕 肉干 DIY
点心师傅美味对决
6道创意新口味年饼
情人节手工甜品
糖分对健康的威胁
10种必吃润肤食物
读者Jamie 轻食小旅程

50 中英食谱
Bilingual Recipes

新派素年菜最美味！

邀你参加2月7日“新春年味美食烹饪会”！

ISSN 2010-2518





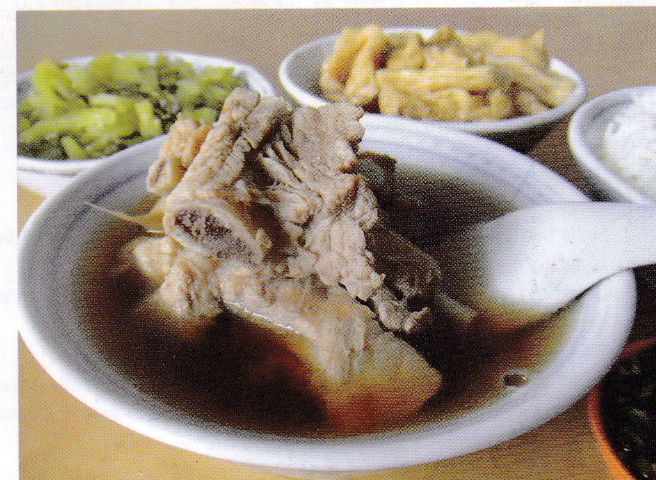
S$5.00
西马 RM10.00
东马 RM12.00

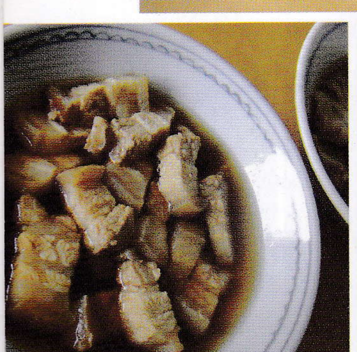
食神到旺地 新山古来寻美食

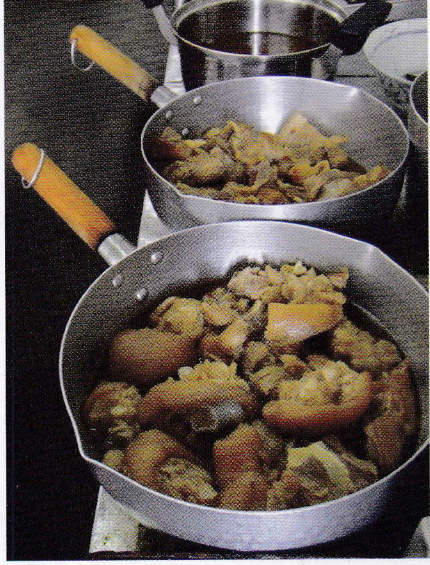
特约撰文/ 食公子



食公子，原名廖城兰，为大马知名美食家，曾获颁最高统治者贡献奖章、社会卓越服务勋衔、法国国际厨王荣誉，世界美食大师徽章、中国国际饮食养生研究会优秀论文奖和国际烹饪评审证书。食公子走过大江南北，吃遍天下，尽挑世间最好吃的人间美味。







世华肉骨茶
洋溢传统胡椒辛香

新马两地，大都爱吃肉骨茶，这汤的做法甚多?

瓦煲、小碗装、清汤、黑酱色、胡椒味，但万变不离其宗，皆是用猪骨和各部位来炖汤。

这简直是门奇迹，几十年风靡下来，成为文化。

至于地方口味，我给大家介绍新山古来世华，这家曾被列入驰名的肉骨茶铺，打个牙祭。

早上，由妈妈和大哥佑忠打理，晚上换妹妹秀莲接手。弟弟佑明在分号做，生意都不错。

浅褐色的汤水，充满胡椒辛香，这是鼻子给的第一印象。普通碗装汤，放着几根排骨，不但传统，且还是那么多肉，便熬这么多汤。要加，不如添多碗肉骨。这样才能吃出较原汁的汤液。

顾客还要搭配什么?三层肉?会弹牙的猪脚皮?携劲的排骨?在这，都很有人缘。

尝过几回，次次味道都不同，确实很难察觉微差。懂吃的才试得出，关键就在于汤底到面所掺的肉、火候、熬到什么时间，便显出怎样的滋味?

小菜有软中带硬的咸菜尾，还有豆卜、油条。

我自己喜欢，早上带罐黑狗啤，倒入茶杯当普洱来品尝肉骨汤，享受美味，人生至此，夫复何求?

世华肉骨茶
Restoran Sze Wah Bak Kuh Teh
No 3, Jalan Seruling 1,
Taman Sri Kulai Baru 2, 81000 Kulai, Johor.
营业时间：上午8点到下午2点，下午2点15分到晚上9点30分（每逢周一休息）